



жұмыс жоспары

№	Іс-шараның атауы	Жауаптылар	Мерзімі
1	Асханадағы тамақтандыруды ұйымдастырудың сапасына бақылау жасау жөніндегі комиссияның құрамын бекіту жөніндегі бұйрықпен танысып, жоспар құру.	Бракераж комиссиясының мүшелері	Қыркүйек
2	Асханада ыстық тамақты ұйымдастыру жұмысына,ас сапасына,тазалығына бақылау жүргізу.	Бракераж комиссиясының мүшелері	Айына 2 рет
3	Қоймаларда,тоңазытқышта тағамдардың дұрыс орналасуын қадағалау.	Бракераж комиссиясының мүшелері	Айына 2 рет
4	Ас дайындау технологиясына бақылау жүргізу,күнделікті ас мәзірін бекіту.	Бракераж комиссиясының мүшелері	Күнделікті
5	Оқушылардың тамақтануын қадағалап,табельге белгілеу.	Бракераж комиссиясының мүшелері	Күнделікті
6	Асханадағы тамақтандыруды ұйымдастырудың сапасына бақылау жасау жөніндегі комиссияның отырысы.	Бракераж комиссиясының мүшелері	Токсанына 2 рет
7	Асхана қызметкерінің жеке бас гигиенасын қадағалау.	Бракераж комиссиясының мүшелері	Күнделікті
8	Асхананың санитарлық эпидемиологиялық талаптарға сай болуын қадағалау.	Бракераж комиссиясының мүшелері	Күнделікті
9	48 сағаттық сынаманың болуын,дұрыс сақталуын қадағалау.	Бракераж комиссиясының мүшелері	Күнделікті

**«Майлин атындағы мектеп-балабақша кешені» КММ-нің бракераждық
комиссиясының тамақты алмастыру мәселесі бойынша АКТ**

Күні: 21 қыркүйек 2024 жыл

Қатысқандар:

Г.Кабденова – комиссия төрайымы

П.Ахметкалиева – қамқоршылық кеңесінің мүшесі

И.Мурсалова - ата-ана

С.Сулейменова-мүшесі

Хатшы А.Құмарова

Күн тәртібінде:

1. 21.09.2024 ж бекітілген ас мәзіріне өзгеріс енгізу мәселесі.

Барысы:

Күн тәртібінде мәселе бойынша асхана қоймасына жауапты шаруашылық жөніндегі орынбасары С.Какимжанов балық өнімінің келмеуіне байланысты оның орнына еттен жасалған котлет тамағымен алмастыратынын айтты. Мәселенің шешімі ретінде стандартқа сай тамақ өнімдерін алмастыру кестесіне сүйене отырып, ас мәзіріне өзгерістерді ағымдағы жылдың қыркүйек айының 21 күні енгізуіне рұқсат сұрады.

Жарыс сөзге комиссия төрайымы Г.Кабденова қатысып, көрсетілген мәселені ескере отырып, мәселенің шешімі ретінде айтылған ұсыныстарды қабылдап, тиісті шараларды қолдануға рұқсат берді.

Ұсыныс дауысқа салынып, комиссия мүшелері бірауыздан келісті.

Қаулы:

1. Туындаған мәселе мен берілген ұсыныстар қаперге алынып, мектептің бекітілген ас мәзіріне талапқа сай өзгерістер енгізілсін.
2. Енгізілген өзгерістердің орындалуы комиссия мүшесі С.Сулейменоваға жүктелсін.

Комиссия мүшелері:

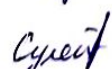
Г.Кабденова



П.Ахметкалиева



С.Сулейменова



И.Мурсалова



А.Құмарова



Тамақтану сапасына мониторинг жүргізк актісі

Күні 07.04.2025

Номері 10

Білім беру ұйымы „Майлин атындағы мектеп-бағабасқа кешені” Ж.М.М

Мынадай құрамдағы комиссия:

Т.Қабдешова - ӘТЖІСҚО
А.Құмсағұлова - рәкшілер
И.Мурсалова - ата-ана
Д.А.Метқашева Жалпықорлық кеңес мүшесі
С.Сүлейшекбаева педагог психолог

Көрсеткіш	Талап етіледі	Сәйкес келеді	Сәйкес келмейді	Ескерту
Объектінің қолданыстағы талаптарға сәйкестігі туралы санитариялық-эпидемиологиялық қорытындының болуы		+		
Тамақ өнімдерінің сапасы, оларды тасымалдау, жеткізу, түсіру шарттары		+		
Күнделікті мәзірдің перспективалық мәзірге сәйкестігі		+		
Асхананың жұмыс кестесінің сақталуы		+		
Ауыз су режимін ұйымдастыру		+		
Дайын өнімнің сапасы		+		
Дайындалған өнімнің органолептикалық қасиеті		+		
Технологиялық картаға сәйкестігі		+		
18 порцияны бақылап өлшеу		+		
1 тағамды үлестіру желісі (мармит)		+		
2 тағамды үлестіру желісі (мармит)		+		
3 тағамды үлестіру желісі (мармит) (алюминий ыдыста суытуға тыйым салынады)		+		
Тарату жағдайы (ылғалды затты пайдалануға тыйым салынады)		+		
Асханалық аспаптарды дұрыс сақтау (кассеталардың болуы және қасықтарды, шанышқыларды жоғары қаратып сақтау)		+		
Тағамды дәрумендендіру		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		+		
Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы		+		
Тамақ ішуді ұйымдастыру				
Отыратын орындар саны		+		
Қол жуатын раковиналардың саны		+		
Сабынның болуы		+		
Жиһаздың жағдайы		+		
Үстелдерді өңдеуге арналған құрал		+		
Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі		+		
Ыдыстың қосалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы		+		
Асхананың санитариялық жай-күйі		+		
Жинау мүқаммалы (тапбалау, жеке сақтау орны)		+		
Ас блогы үй-жайларының жай-күйі				

«Ыдыс жуу ережесі» мандайшасының болуы		+		
Ыстық және суық сумен жабдықтау жүйелерінің,су жылытқыштардың жарамдылығы		+		
Су бұру жүйелерінің жарамдылығы		+		
Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы		+		
Жуу құралдарының болуы		+		
Жуу құралдарын сақтау және таңбалау шарттары (жеке жабық ыдыста)		+		
Жуу құралдарын сақтау мерзімдерін сақтау		+		
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдыстың болуы				сәлем тастау
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған сыйымдылықты таңбалау		+		сәлем тастау
Тамақ қалдықтарына арналған контейнерлерді өңдеу		+		
Ағындылықты сақтау: -«лас» асхана ыдыстарын жинау -Жуу және өңдеу процесі -Таза асхана ыдыстарын сақтау		+		
Тазалау кестесінің болуы		+		
Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау				
Қоймалар		+		
Сусымалы өнімдерді тұғырықтарда,тауар қойғыштарда,стеллаждарда сақтау		+		
Температуралық-ылғалдылық режимін сақтау.		+		
Тауар көршілестігін сақтау		+		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		+		
Көкөністерді жәшіктерде,тауар қойғыштарда,тегендердегі таңбаланған сыйымдылықтарда сақтау		+		
Қоймалардың санитарлық жағдайы		+		
Тоңазытқыштар				
Тоңазытқыш жабдығының мақсаты туралы таңбалау		+		
Термометрлердің болуы		+		
Тауар көршілестігін сақтау		+		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		+		
Тоңазытқыш жабдығының санитарлық жағдайы		+		
Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы		+		
Ет цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Санитарлық жағдайы		+		
Пісіру цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай-күйі		+		
Жерге тұйықтаудың болуы,резеңке кілемшелердің болуы		+		
Механикалық желдетудің жай-күйі		+		
Санитарлық жағдайы		+		
Персоналдың қол жууы және кептіруі үшін жағдайлардың болуы.Асхана қызметкерлерінің жеке және өндірістік гигиенасын сақтау.		+		
Құжаттар				
Тамақ өнімдерін жеткізушілермен жасалған шарттар		+		
Сертификаттар,сәйкестік туралы декларациялар		+		

Түскен өнімді өткізу мерзімі		+		
Келіп түскен өнімнің сапасы, нормаларға сәйкестігі		+		
Тағам дайындаудың технологиялық карталары		+		
Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераждық журналы		+		
Жұмыс орнында медициналық тексеруден және гигиеналық оқытудың өткені туралы белгісі бар ас блогы қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы		+		
Ас блогының жұмысшыларында бөгде заттардың, іріңді аурулардың және жаралардың болуы		+		
Толық тазалау жүргізу журналы		+		
Тұрмыстық бөлме				
Арнайы киімнің қосалқы жиынтығының болуы		+		
Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафтың болуы		+		
Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті (форманың тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жиынтығында жұмыс істей ме)		+		
Жинау мүкәммалы, олардың жеткіліктілігі, таңбалануының болуы		+		
Дезинфекциялық құралдардың, ілеспе құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары.		+		

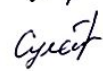
Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

Асхана тексерісте жасалған ретпендер, нәтижеге жеткізілген. Осы тексерісте тамақ қалдықтарына жеңілдету арқылы өңделетін жай-күйі, санитарлық таламға сай келетіндігі ескертіледі.

Комиссия мүшелері:

Г.Кабденова 

П.Ахметкалиева 

С.Сулейменова 

И.Мурсалова 

А.Құмарова 

Өнім беруші (қызметті жеткізуші тамақтандыруды ұйымдастырған кезде) және/немесе жауапты аспаз (білім беру ұйымы тамақтандыруды ұйымдастырған кезде) танысты

Құрманова А
Аты-жөні


Қолы